

DEI CAPPUCCINI

Restaurant

Welcome to Dei Cappuccini Restaurant, where heritage flavours and convent traditions meet modern innovation for an unforgettable dining experience on the Amalfi Coast.

Take your seat for an exploration of traditional recipes reinterpreted with futuristic flair and served with warm Campanian hospitality. The scene is set with our bread ritual, in which homemade grissini, flatbread and pagnotta symbolise the quills and papers with which friars shared their scriptures centuries ago. Fresh, regional ingredients, grown in our convent garden or fished from our waters tell the stories of this land and people.

With a lifelong love for cooking and a passion for local ingredients, Chef Claudio Lanuto combines generational recipes learned from gastronomic masters with innovative modern methods to bring you a menu that blends past and future. Join him on a journey at Dei Cappuccini.

Benvenuti al Ristorante Dei Cappuccini.
Dove i sapori antichi e le tradizioni conventuali incontrano l'innovazione e la modernità per un viaggio culinario indimenticabile in Costiera Amalfitana.

Un caloroso benvenuto campano vi attende mentre prendete posto per esplorare ricette storiche reinterpretate con un tocco di modernità. L'esperienza inizia con il nostro rito del pane, in cui grissini, pane tostato e pagnotte fatte in casa simboleggiano le penne e la carta che i frati utilizzavano secoli fa. Ingredienti freschi e regionali, coltivati nel giardino del nostro convento o pescati nelle nostre acque, vengono serviti con creatività e innovazione.

Da sempre contraddistinto da un grande amore per la cucina e una passione per gli ingredienti locali, lo chef Claudio Lanuto vanta una carriera variegata cucinando ricette tradizionali, sperimentando metodi moderni e imparando dai maestri. Con il suo menu fonde passato e futuro, e invita i commensali a unirsi a lui in un viaggio al Dei Cappuccini.

GAMBERO ROSSO | DUE FORCHETTE

TASTING MENU

MENÙ DEGUSTAZIONE

A Journey along the Amalfi Coast

Il viaggio in Costiera Amalfitana

Bluefin Tuna, Genovese Sauce, and Fermented Lemon

Tonno rosso, salsa genovese e limone fermentato

Spaghetti with Re Fiascone Tomatoes,
the ancient tomato from the Amalfi Coast

Spaghetti al pomodoro Re Fiascone,
l'antico pomodoro della Costiera Amalfitana

Oil-Poached Cod, Jerusalem Artichoke, and Beurre Blanc

Merluzzo in oliocottura, topinambur e salsa beurre blanc

Cocoa Babà, Tiramisu Foam

Babà al cacao e spuma di tiramisù

EUR 115 per person | *a persona*

Curated wine pairing | Selezione di vini in abbinamento

Four glasses | *Quattro calici*

EUR 64 per person | *a persona*

Kindly note that the tasting menu is available exclusively for the entire table.

Il menu degustazione è disponibile esclusivamente per l'intero tavolo.

Starters

Antipasti

Luciana-Style Baby Octopus, Potato and Lemon
Polipetti alla luciana, patate e limone

EUR 26

Buffalo ricotta and marjoram migliaccio,
smoked provola cheese, and caramelized Ramata onion
Migliaccio di ricotta di bufala e maggiorana, provola e cipolla ramata

EUR 24

Neapolitan Pumpkin Cream, Seared Prawns and Dill
Crema di zucca napoletana, gamberi scottati e aneto

EUR 26

Braised Lamb, Wild Mushrooms and Hazelnuts
Agnello stufato, funghi e nocciole

EUR 25

First courses

Primi piatti

Mixed Pasta, Potatoes and clams
Mischiato con patate e vongole

EUR 25

Eggplant-Filled Ravioli with Bluefin Tuna and Spring Onion
Ravioli con melenzane, tonno rosso e cipollotto

EUR 26

Braised Beef Cannelloni with Tomatoes Coulis and Ricotta cheese.
Cannelloni di manzo con coulis di pomodorini e ricotta

EUR 28

Our collaboration with ACARBIO - Associazione Costiera Amalfitana Riserva Biosfera: together for sustainability
La nostra collaborazione con ACARBIO - Associazione Costiera Amalfitana Riserva Biosfera: insieme per la sostenibilità

Spaghetti with Re Fiascone Tomatoes, the ancient tomato from the Amalfi Coast
Spaghetti al pomodoro Re Fiascone, l'antico pomodoro della Costiera Amalfitana

EUR 34

Main courses

Secondi piatti

Mediterranean Sea Bass, Mussel and Potato Broth
Spigola in guazzetto di cozze e patate

EUR 46

Turbot Fillet with Traditional Cacciatora Flavours, Tomatoes, Olives and Aromatic Herbs
Filetto di Rombo alla cacciatora , olive ed erbe aromatiche

EUR 40

Slow-Braised Beef Cheek, Neapolitan Artichokes, and Rich Roasting Jus
Guancia di manzo in cottura lenta, carciofi alla napoletana e fondo di arrosto

EUR 42

Seasonal Vegetable Caponata, Provolone del Monaco Fondue and Slow-Cooked Egg
Caponata di verdure di stagione , fonduta di provolone del monaco e uovo a bassa temperatura

EUR 32

Desserts

Dolci

72% Grand Cru Chocolate, Almond Gelato, Sea Salt Flakes
Cioccolato 72%, gelato alle mandorle e sale

EUR 23

Wildflower Honey Panna Cotta with Raspberry
Panna cotta al miele di fiori e lampone

EUR 20

Seasonal Fresh Fruit Selection
Affettato di frutta di stagione

EUR 17

Lemon and citrus fruits from the Convent
Limone e agrumi del Convento

EUR 22

Artisanal Cheese Selection
Selezione di formaggi

EUR 25

Allergens

Allergeni

Gluten | *Glutine*

Crustaceans | *Crostacei*

Egg | *Uovo*

Fish | *Pesce*

Peanuts | *Arachidi*

Soy | *Soia*

Milk | *Latte*

Nuts | *Frutta con guscio*

Celery | *Sedano*

Mustard | *Senape*

Sesam | *Sesamo*

Sulphide | *Solfiti*

Lupin | *Lupino*

Mollusc | *Mollusco*

Vegetarian	Vegan	Local	Gluten Free	Dairy Free	Contains pork
Vegetariano	*Vegano*	*Locale*	*Senza Glutine*	*Senza Lattosio*	*Contiene carne di maiale*

Dear guest, please inform your waiter if you have any food allergies or intolerances. Try our selection of sustainable coffees, teas and infusions. All our fish and seafood are sustainably caught. Products marked with the symbol "✻" are blast-chilled or frozen according to current regulations to guarantee absolute food integrity. All prices include VAT. A suggested 10% service charge will be added to your bill. All fish on the menu is caught in the Mediterranean Sea, Tyrrhenian Sea, Ionian Sea, Atlantic Sea and Adriatic Sea. We are committed to purchasing meat from local suppliers; the poultry, turkey and pork are sourced from Italy while the beef is sourced from the United States and the lamb from Ireland.

Gentile ospite, con la presente le suggeriamo di comunicare al nostro personale le eventuali intolleranze o allergie alimentari in modo da poter consigliare al meglio la sua scelta. La invitiamo a degustare la nostra selezione di caffè, té e infusi provenienti da agricoltura sostenibile. I nostri pesci e frutti di mare sono derivanti da pesca sostenibile. I prodotti contrassegnati con il simbolo asterisco "✻" sono abbattuti o congelati secondo le norme vigenti al fine di garantire l'assoluta integrità alimentare. Tutti i prezzi includono IVA. Il contributo sul servizio consigliato del 10% sarà aggiunto al suo conto. Tutto il pesce presente in menù viene pescato nel Mar Mediterraneo, Mar Tirreno, Mar Ionio, Mar Atlantico, Mar Adriatico. Ci impegnamo ad acquistare la carne da fornitori locali; il pollame, tacchino e suino sono di provenienza italiana mentre il manzo di provenienza statunitense e l'agnello di provenienza Irlandese.